



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

OSA-NEWS

Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura

Numero 26 del 7 luglio 2023

da EFSA

“Strategia EFSA 2027 – Scienza, alimenti sicuri, sostenibilità”. L’Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare ha pubblicato il presente documento nel momento in cui è entrata in vigore una modifica della legislazione alimentare generale e sono stati annunciati gli sviluppi politici a livello dell’Unione (azioni del Green Deal e le strategie «Dal produttore al consumatore», sostanze chimiche per la sostenibilità e la biodiversità) che definiranno il fulcro delle attività dell’EFSA negli anni a venire. La strategia 2027 dell’EFSA è strutturata in tre parti principali: la prima parte descrive le basi strategiche; la seconda parte illustra i risultati di analisi svolte; la terza parte stabilisce gli obiettivi strategici e un piano di attuazione ad alto livello che orienteranno l’EFSA per conseguire gli obiettivi.

[Link notizia completa](#)

da FAO

“Four new reports highlight importance of the microbiome for food safety, soils and nutrition”. L’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura (FAO) ha pubblicato quattro nuovi rapporti: uno sulla salute del microbioma del suolo e tre revisioni scientifiche sulle microplastiche, residui di pesticidi e medicinali veterinari e loro impatto sulla sicurezza alimentare. Le revisioni rivelano che da un punto di vista metodologico, molto deve ancora essere fatto per rafforzare e sistematizzare la struttura della ricerca, affinché possa effettivamente essere integrato il modo in cui vengono definiti gli standard alimentari.

[Link notizia completa](#)

da FONDAZIONE CLIMA E SOSTENIBILITA’

“Il vino nel legno: dagli alberi di castagno toscano ai vasi vinari”. Il progetto “Il vino nel legno, finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze e coordinato dalla Fondazione per il Clima e la Sostenibilità, in collaborazione con l’Università di Firenze e CNR, intende recuperare la tradizione del vaso vinario toscano in castagno per assecondare il gusto dei consumatori, che tende sempre più verso la ricerca dei sentori tannici dei legni. Il progetto, che unisce la selvicoltura alla vitivinicoltura toscana, apporta molteplici vantaggi: ai produttori di vino che ottengono un prodotto “tipicizzato”, con un caratteristico terroir, alla filiera del legno con nuove opportunità di valorizzazione a km zero. Dal progetto è nato il ‘Carato di castagno toscano’ (capacità di 250 litri), proveniente dai boschi di castagno del Mugello, su cui sono state condotte le prime prove di affinamento di Sangiovese che hanno trasferito al vino un’impronta sensoriale di legno autoctono, con risultati molto convincenti.

[Link notizia completa](#)

da IOC

“This week on the olive health information system website, the Newsletter of the University of Navarra and the IOC dedicate to health”. L’International Olive Council (IOC) ha pubblicato queste ricerche sugli effetti del consumo di olio d’oliva sulla salute umana. I risultati del primo studio indicano che il consumo di olio d’oliva è inversamente correlato all’accumulo di grasso corporeo. Le proprietà anti-obesità dell’olio d’oliva sono attribuite alla sua composizione unica di acidi grassi monoinsaturi, antiossidanti e composti antinfiammatori, insieme alla capacità dell’olio d’oliva di promuovere la crescita di batteri intestinali benefici, che contribuiscono alla riduzione del grasso corporeo. Il secondo studio ha indagato la relazione tra l’assunzione di polifenoli, composti bioattivi abbondanti nelle piante e nell’olio d’oliva (tirosole), e la riduzione dei tassi di mortalità in un campione di popolazione in Spagna.

[Link notizia completa](#)

da NATURE COMMUNICATIONS

“Hybrids of RNA viruses and viroid-like elements replicate in fungi”. Lo studio condotto dall’Istituto per la protezione sostenibile delle piante (Ipsp) e l’Istituto di tecnologie biomediche di Bari (Itb) del CNR, in collaborazione con l’Università di Brescia, il Consejo Superior de Investigaciones Cientificas (Spagna) e l’University of Toronto (Canada), ha descritto oltre 20.000 nuove specie di agenti infettivi, costituiti da RNA circolare, provenienti da diverse aree geografiche, che dimostrano l’ampia biodiversità microbica. I ricercatori hanno inoltre osservato che gli RNA di tipo viroidale sono in grado di ridurre la virulenza di un fungo patogeno del castagno, pertanto queste entità infettive potrebbero consentire il controllo biologico di malattie fungine di piante e, in futuro, anche di patologie degli animali e dell’uomo, nonché la generazione di molecole terapeutiche, inclusi i vaccini virali.

[Link notizia completa](#)

da REGIONE TOSCANA

“Le Ville-Fattoria del Chianti Classico verso il riconoscimento Unesco”. E’ stato inserito nell’elenco della lista dei siti candidati a Patrimonio dell’Umanità “Il Sistema delle Ville-Fattoria nel Chianti Classico”, proposta curata dalla Fondazione per la tutela del territorio del Chianti Classico insieme alle amministrazioni comunali interessate e la Regione Toscana. I membri di un comitato scientifico internazionale affiancati da illustri consulenti scientifici (tra i quali il prof. Alessandro Pacciani, Accademico dei Georgofili) saranno impegnati alla realizzazione del dossier finalizzato all’ottenimento del prestigioso riconoscimento.

[Link notizia completa](#)

da RETE RURALE

“Schede pratiche per la nuova PAC”. La rete rurale nazionale ha realizzato questo documento che contiene approfondimenti sulla PAC 2023 - 2027. Le schede, dedicate a specifici temi, verranno continuamente aggiornate. La prima sezione, dedicata alla condizionalità rafforzata, spiega le regole per accedere ai sostegni della PAC. Seguono gli Eco-schemi, novità della nuova programmazione, che identificano i requisiti previsti dal Piano Strategico nazionale per cinque tipologie di pagamenti. Il lavoro prosegue con un focus dedicato alle misure previste nell’ambito del sostegno accoppiato, e una specifica sezione sulla figura del giovane agricoltore. Le ultime schede riepilogano i requisiti di accesso, le relative scadenze e illustrano le nuove modalità con le quali i diritti possono essere trasferiti.

[Link notizia completa](#)